



XXII - Evento de Iniciação Científica da Embrapa Florestas 24 de agosto de 2023

Comparação das características físico-químicas e sensoriais de chá mate tostado em equipamento industrial e em protótipo⁽¹⁾

Maria Iolanda Mendes Silva⁽²⁾, Rossana Catie Bueno de Godoy^(3,5), Ivar Wendling⁽³⁾ e Michele Rosset⁽⁴⁾

⁽¹⁾ Trabalho realizado com apoio financeiro do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq). ⁽²⁾ Estudante, Instituto Federal do Paraná, Colombo, PR. ⁽³⁾ Pesquisadores, Embrapa Florestas, Colombo, PR. ⁽⁴⁾ Professora no Instituto Federal do Paraná, Colombo, PR. ⁽⁵⁾ catie.godoy@embrapa.br.

Resumo — O chá mais consumido no Brasil é o chá mate, oriundo da erva mate (*Ilex paraguariensis*), produto florestal não madeireiro, de grande importância socioeconômica no Sul do País. Uma das etapas do beneficiamento do chá mate envolve a tostagem, que desidrata as folhas além de conferir aroma, cor, odor e sabor característicos. Os equipamentos utilizados para essa finalidade são tostadores de café adaptados, que utilizam, em média, 200 kg de matéria-prima por batelada (300 °C por 25 min), limitando produções em pequena escala, próprias da agricultura familiar. Esse estudo teve por finalidade comparar as características físico-químicas e sensoriais de chá mate tostado em equipamento industrial com o chá mate tostado em protótipo (Embrapa Florestas) o qual utilizou 100 g de amostra (300 °C por 40 min). Foram realizadas análises de umidade, cinzas, lipídeos, proteínas, atividade de água, cor (Luminosidade - L*, tonalidade vermelha a*, tonalidade amarela b*) e cafeína. O teste sensorial aplicado foi o discriminativo de diferença. A umidade variou de 3,49% a 5,83%; cinzas de 5,14% a 5,53%; proteínas de 14,85% a 15,09%; lipídeos de 5,52% a 6,02%; atividade de água de 0,61 a 0,66; luminosidade de 26,27 a 26,29 (L*); intensidade de cor vermelha/verde de 5,74 a 6,64 (a*); intensidade de cor amarela/azul de 12,31 a 13,28 (b*) e cafeína de 0,14% a 0,15%. Os dados são similares em termos de composição, havendo diferenças apenas na umidade, cinzas e croma a*, que podem ter ocorrido por variações ambientais. Os provadores não perceberam diferenças significativas entre os chás tostados nos diferentes equipamentos, resultado positivo considerando que o teste de diferença é padrão para verificação de diferença entre produtos. Conclui-se, portanto, que o protótipo que está sendo desenvolvido pela Embrapa efetua a tostagem da erva-mate de forma similar a do equipamento industrial, viabilizando o processamento de chá mate em pequena escala.

Termos para indexação: processamento de erva-mate, teste de diferença, composição físico-química.

Agradecimentos: Capeleti Erva Mate, Professor Eduardo Cassel (PUC-RS), Anderson Formes Ribeiro e CNPq.

Apoio/financiamento: CNPq.